

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie adalah produk berbahan dasar tepung terigu, yang berbentuk untaian-untaian panjang. Mie dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu mie basah, mie kering dan mie instan. Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan mengandung kadar air 52%. Mie kering adalah mie segar yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%, sedangkan mie instan adalah mie yang dihasilkan dari proses penggorengan setelah diperoleh mie segar dan memiliki kadar air 5-8%, sehingga memiliki daya simpan yang lama (Ritantiyah, 2010).

Pangsa pasar produk mie kering tahun 2007 secara nasional mencapai 70 sampai 80% jika dibandingkan produk mie basah, sehingga terjadi pergeseran konsumsi dari mie basah ke mie kering (Mogoginta, 2007 dalam Mulyadi dkk, 2014). Amri (2010) dalam Mulyadi dkk (2014) mengatakan total konsumsi mie rata-rata per minggu, untuk mie kering jumlahnya lebih tinggi (1.21 %) dibandingkan makanan lain yang sejenis, seperti mie basah (0.04 %), dan bihun (1.19 %), tetapi rata-rata konsumsi per minggu produk-produk mie ini masih sangat kecil jika dibandingkan dengan produk mie instan yaitu sebesar 97,56 % per minggunya (BPS, 2008 dalam Heryanto, 2008). Tingginya produksi mie dalam negeri seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk menjadikan mie sebagai kebutuhan pokok sehari-hari. Alasan sebagian masyarakat menjadikan mie sebagai makanan pokok adalah mie memiliki cita rasa yang disukai masyarakat. Produk ini juga mengandung karbohidrat dan protein, yang dibutuhkan oleh tubuh, oleh karena itulah industri pembuatan mie dapat berkembang dengan pesat.

PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA) adalah salah satu industri pembuatan mie yang terkenal di Indonesia. Produk mie yang diproduksi oleh PT. Surya Pratista Utama adalah mie kering dan mie instan. PT. SUPRAMA memilih mie kering sebagai produk prioritas utama karena potensi perusahaan dalam bersaing di pasar mie kering Indonesia lebih besar daripada mie instan. PT. SUPRAMA tidak menjadikan mie instan sebagai produksi utama karena pasar mie instan masih didominasi oleh Indofood, sehingga sulit bagi PT. SUPRAMA untuk bersaing dengan Indofood, maka produk mie instan milik PT. SUPRAMA lebih banyak dijual ke luar negeri. Sebaliknya, produk mie kering PT. SUPRAMA lebih banyak dijual di dalam negeri. Masyarakat yang menjadi target utama adalah masyarakat tingkat ekonomi menengah ke bawah. Seiring perkembangan PT. SUPRAMA, target konsumen mulai mengarah pada masyarakat tingkat ekonomi menengah ke atas.

Pemilihan PT. SUPRAMA sebagai tempat pelaksanaan program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan atau disingkat PKIPP dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh pengetahuan tentang proses produksi mie kering dan mie instan yang dilaksanakan di PT. SUPRAMA. Selain itu, PT. SUPRAMA adalah salah satu industri mie di Indonesia yang telah menghasilkan produk mie kering yang cukup dikenal dan digemari oleh konsumennya, sehingga kami tertarik untuk melaksanakan program PKIPP di industri pengolahan mie ini.

1.2. Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah supaya mahasiswa dapat:

1. Mengetahui secara langsung proses pengolahan pabrik mie kering dan mie instan.

2. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
6. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Wawancara langsung dengan para pengawas dan pembimbing lapangan.
2. Melakukan diskusi mengenai berbagai aspek di perusahaan.
3. Melakukan pengamatan bahan baku, proses produksi, dan pengawasan mutu.
4. Mengikuti dan melakukan kerja nyata di lapangan.
5. Melakukan pengumpulan data-data yang diperlukan
6. Melakukan kegiatan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dimulai pada tanggal 8 Desember 2014 sampai dengan 19 Desember 2014 di PT. Surya Pratista Utama yang berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo.